

Alfajor Cremoso

Olá, hoje a receita é de uma sobremesa bem doce! É um versão cremosa do famoso alfajor!

Vamos fazer 04 porções individuais grandes (como as da foto).



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 250 gr. de doce de leite (usei Conaprole);
- 250 gr. de creme de leite;
- meio pacote de bolacha maria triturado;
- gotas ou raspas de chocolate (usei gostas callebaut).

Mode preparo:

Numa panela misture o doce de leite e o creme de leite, em fogo médio, até que fique homogênea e desligue.

Coloque uma camada de farofa de bolacha triturada, por cima a mistura, e repita, para ficarem quatro camadas. Por cima coloque as gotas de chocolate e coloque na geladeira para servir bem geladinho!



Clique para ampliar



Clique para ampliar

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$